Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 SD-BH105
（1斤タイプ）

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「**ご愛用者登録**」をしてください。（裏表紙ご参照）

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

ふんわり食感
食パン
（ドライイースト）

皮がパリッ！
しっかり食感
食パン（P.16）

早く焼き上げ!
早焼き食パン（P.21）

皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン（P.21）

皮はかため、香ばしい
香りでヘルシーな
全粒粉パン（P.21）

皮がカリッとかため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン（P.22）

残りごはんを加えた
もちもちしっとりな
ごはんパン（P.23）

サクサククッキー
生地との２層の山形
メロンパン（P.24）

お米の香りが広がる！
しっとりモチモチ食感
米粉パン（P.26, 27）

もっちり食感
天然酵母食パン

皮がパリッ！もっちり食感
天然酵母食パン（P.36）

もっといろんなレシピを見てみたい！
パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」で
レシピをご紹介しています。
http://panasonic.jp/bakeryclub/

いろいろなパン
パン生地、ピザ生地から

バターロール（P.33）

クロワッサン（P.34）

ベーグル（P.35）

ピザ（P.35）

その他

ベーキングパウダーを使って短時間で
焼き上げるお手軽なクイックブレッド（P.40）

ケーキ（P.42）

生チョコ（P.44）

ジャム（P.46）

コンポート（P.48）

もくじ

ページ

確認

基本と準備

使い方

ドライイーストで

使い方

生地で

天然酵母で

その他のメニュー

必要なとき

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

火災や、やけど、感電などを防ぐために…

蒸気口には手を触れない

●特にお子様には、充分ご注意ください。
（やけどの原因）

電源プラグや電源コードは正しく扱う

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）
●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
（感電・ショートによる火災の原因）
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
（感電・ショートによる発火の原因）
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。（感電の原因）

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
（感電・発熱による火災の原因）
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因）
➡ 電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

リチウム電池の取り扱いに気を付ける

（発熱や発火、破裂を防ぐために）

●充電・ショート・加熱・火中投下しない。
●他の金属や電池と交ぜない。

●お子様の手の届かない所に置く。
➡ 万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。
●テープなどを巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
●使用中に異常な回転音がする。
➡ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために、次のことを守る

●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
●乳幼児の手の届く所で使わない。
（やけど・感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートによる発火の原因）

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
（火災・感電・けがの原因）
➡ 修理は販売店へご相談を。

発火や、やけど、けがなどを防ぐために…

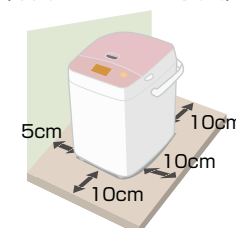
⚠ 注意

使用中や使用直後は、やけどに注意！

●パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。（やけどの原因）
➡ パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
（熱が伝わりやすく、やけどのおそれ）

●ご使用後のお手入れは、冷めてから。（やけどの原因）

こんな場所で使わない！

●じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。（火災の原因）
●不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。（落下や火災の原因）
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
●粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所。（本体が滑って落ちる原因）
➡ 粉などを取り除き、端から10cm以上離す。
●壁や家具の近く。
➡ 5cm以上離す。（変形・変色の原因）

電源プラグは正しく扱う

●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電や漏電火災の原因）

リチウム電池を正しく入れる

●⊕⊖の向きを間違えない。（発熱や発火、破裂の原因）

次のことを守る

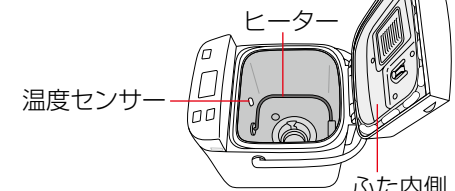
●材料の計量やメニュー設定は正しく行う。
（パンケースから飛び散ったり、あふれ出たりした生地がヒーターの熱で焦げて、煙が出ることがあります。また故障の原因にもなります）

使用上のお願い

●ふたに布巾などをかけない。
（故障や変形の原因）

●湿気のある所や火気の近くに置かない。
（故障や変形の原因）

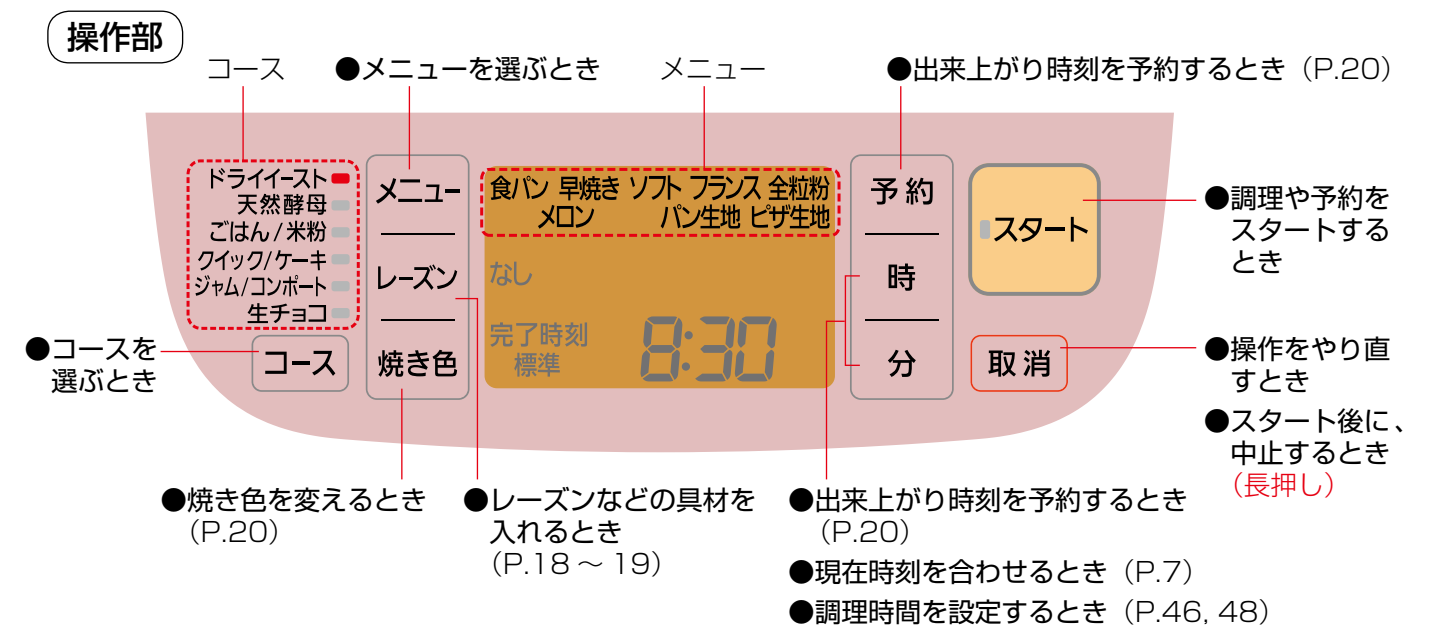
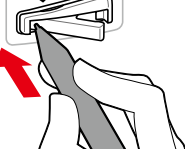
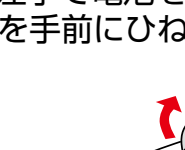
●次の部分に強い力は加えない。
（故障や変形の原因）
ヒーター
温度センサー
ふた内側

●食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。

各部の名前・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.50)

付属品(各1個)

●スプーン
本文中の材料で「大1」は、「大スプーン1杯」の意味です。
(「小さじ」「大さじ」は、市販の計量スプーンのことです)

操作部

現在時刻(時計表示)の合わせ方

●絶縁シートを引き抜いておく(P.6)
●時刻は24時間表示です。

①電源プラグを差す
※差さないと時刻合わせができません。

②「時」または「分」を押す(時刻表示点滅)

③時刻を合わせる
※時刻表示が点滅しているときに変更できます。
(例:午後3時30分に合わせる場合)

④電源プラグを抜く

リチウム電池を交換する

※リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定などを記憶させる働きがあります。

①電池ホルダーを取り出す。

②左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す。

③電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す。

※電池が落ちないことを確認してください。

※リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

パンづくりの流れとコツ

準備する / 生地をつくる / 焼き上げる

ふんわり食感
パンをつくる

小麦粉や水などを入れる
ドライイーストを入れる

もっちり食感
天然酵母パンをつくる

※生種（なまだね）をつくる
※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

生種を入れる
小麦粉や水などを入れる

39ページ

16,32ページ

ベーカリーをセットする

36,38ページ

食パンをつくるとき

いろいろなパンをつくるとき

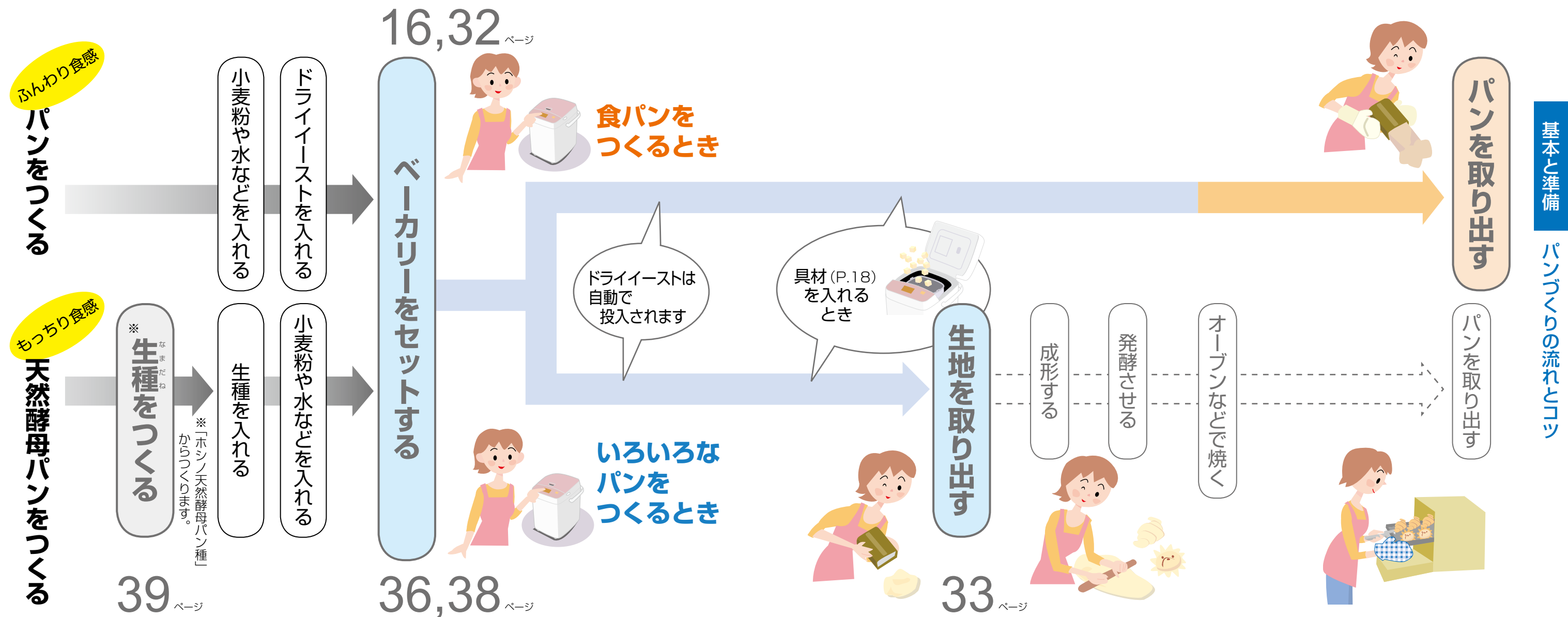
ドライイーストは自動で投入されます

具材（P.18）を入れるとき

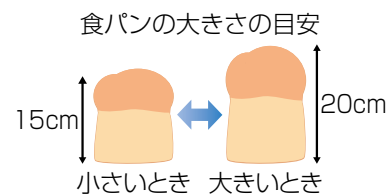
生地を取り出す

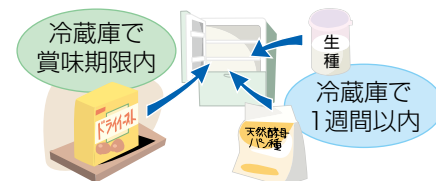
33ページ

成形する
発酵させる
オーブンなどで焼く
パンを取り出す

パンを取り出す

膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安

材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母（P.13）は肉や魚と同じなま物。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！（特に生種は一週間で使い切る）開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！

夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。（氷は出してから使う）

小麦粉は「重さ」ではかるのが基本！

小麦粉は、必ずデジタルはかりを使って、重さではかります。（付属の計量カップは、液体専用なので使わないで！）

使用するデジタルはかりも、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。

コース／メニューの使い分け

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。（音がします）
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。（音がします）

（所要時間やイーストが落ちるタイミングは、室温や焼き色、予約などの条件によって変化します）

分類		コース	メニュー		参照ページ	レーズン	焼き色	予約	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
パンをつくる / ふんわり食感 パン（ドライイースト）	食パンを焼く	ドライイースト	「食パン」	皮はパリッと、しっかり食感	P.16	●	●	●	4時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
			「早焼き」	早く焼き上げたい	P.21	●	●	—	2時間	ねり → ねかし※3 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き
			「ソフト」	皮はやわらかめ、きめが細かい	P.21	●	●	●	4時間20分	ねかし※2 → ねり → ねかし → ねり → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
			「フランス」	皮はカリッとかため、小麦粉本来の味わい	P.22	●	—	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
			「全粒粉」	皮はかため、香ばしい香りでヘルシー	P.21	●	—	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
			「メロン」	サクサククッキー生地との2層パン	P.24	●	—	—	2時間15分	ねり → ねかし → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 生地載せ → 発酵 → 焼き（クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で）
		ごはん／米粉	「ごはん」	残りごはんを加えて、もちもちしっとりなパン	P.23	●	●	●	4時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
			「米粉小麦入り」	ふんわりもっちり米粉ならではの香り	P.26	●	●	●	2時間30分	ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
			「米粉小麦なし」	小麦成分（グルテン）の入らない米粉でつくる	P.27	●	—	●	1時間55分	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き
	いろいろなパンをつくる	ドライイースト	「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.32	●	—	—	1時間	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵
			「ピザ生地」	薄く伸ばして、ピザなどに	P.32	—	—	—	45分	ねり → 発酵 → ねり → 発酵
もっちり食感 天然酵母パン（天然酵母）	食パンを焼く	天然酵母	「食パン」	皮はパリッと、もっちり食感	P.36	●	●	●	7時間（＋24時間※5）	ねかし※2 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き
	いろいろなパンをつくる		「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.38	●	—	—	4時間（＋24時間※5）	ねり → 発酵 → ねり → 発酵
			「生種」	天然酵母パンをつくるには生種が必要です	P.39	—	—	—	24時間	発酵
	クイックブレッドを焼く	クイック／ケーキ	「クイック」	ベーキングパウダーを使って短時間で焼き上げ	P.40	—	●	—	54分	ねり → 粉落し → ねり → 成形 → ねかし※3 → 焼き → 追い焼き（粉落としはスタートして2分後に、成形はさらに1分後に自分で）
パン以外をつくる	ケーキを焼く		「ケーキ」	手軽にケーキをつくりたい	P.42	—	●	—	1時間30分	ねり → 粉落し → ねり → ねかし※3 → 焼き → 追い焼き（粉落としは、スタートして12分後に自分で）
	ジャムをつくる	ジャム／コンポート	「ジャム」	手軽にジャムをつくりたい	P.46	—	—	—	1時間30分〜2時間30分	加熱 → 追い加熱（メニューによって時間を自分で設定）
	コンポートをつくる		「コンポート」	手軽にコンポートをつくりたい	P.48	—	—	—	1〜2時間	加熱 → 追い加熱（メニューによって時間を自分で設定）
	生チョコをつくる	生チョコ		手軽に生チョコをつくりたい	P.44	—	—	—	17分	混ぜ → 追い混ぜ

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 予約時、次の工程まで待機しています。最大11時間そのまま動きません。
※3 省略されることがあります。
※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

ねり	羽根を回転させ、生地をねります（音がします）※最大12分止まることがあります。
ねかし	小麦粉と水をなじませます（動きません）
発酵	温度管理をし、生地を発酵させます（ほとんど動きません）
焼き	生地を焼き上げます

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
（つくりたいパンによって材料や分量は変わります）

小麦粉
（強力粉・小麦粉）

水と練ると、たんぱく質が結合して
グルテンを生成します。

●ふるう必要はなし。
●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
●必ず「重さ」ではかる。
（計量カップではからない）

たんぱく質を多く（12～15%）含む強力粉が基本です。
※成分表は袋に記載されています。
●日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、
マーガリン、ショートニング）

キメを細かくし、やわらかく
しっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

小麦粉に加えて練ることによって、
グルテンを生成します。

●次のときは冷水（約5℃：氷水くらいの温度）を使う。
・早焼き食パン
・フランスパン
・全粒粉パン
・メロンパン
・室温が25℃以上のとき
●アルカリ性の水は適していません。

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。

●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
●低カロリー甘味料は使えません。

塩

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織

発生した炭酸ガスを
包み込んで膨れる

●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。

※生イーストやベーキングパウダーは使えません。
●日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
（分包またはスティックタイプが保存に便利）

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の
天然酵母パンづくりには、
天然食物（穀類など）から
培養された酵母を使います。
パン種は「生種」（P.39）で
発酵させ、生種にしてから
使います。

●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（50g×5袋入り）
➡申し込み先：富澤商店（042）776－6488

ベーキングパウダー

クイックブレッドやケーキをつくるときに使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉
（グルテン入り／なし）

米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることができません。
メニューによって粉を使い分ける必要があります。

［米粉パン／小麦入り］をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。
➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
・ご注文は、電話：☎（0120）834－365
web：http://www.glico.co.jp
●「パン用米粉」（小麦から取り出したグルテンを添加した米粉）です。

［米粉パン／小麦なし］をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」または「福盛シトギ2号」をお使いください。
➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
・ご注文は、電話：☎（0120）834－365
web：http://www.glico.co.jp
●グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。

※パン用米粉には、小麦成分（グルテン）が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

※グルテンとは･･･
小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。
グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくります。

パンの基本材料（続き）

付属のスプーンすりきり１杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	約3 g
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	—	約5 g
ドライイースト	—	約2.8 g
元種	約10 g	—
生種	約12.5 g	—

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約½まで
砂糖	約2倍まで	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	—	入れなくてもよい（天然酵母パン、米粉パン（小麦入り）は約½まで）

●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。

●塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。

●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。（P.12）
・はちみつは25gまでにする
・スキムミルク大１は牛乳70mL相当です

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
・卵（１個まで）
・牛乳（水量の半分まで）

●計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。

●予約は使わない。
（夏場に腐敗するおそれ）

すべての基本材料とドライイーストが１回分ずつパックになった
パンミックス

・「食パン」
（食パン、早焼き食パン、ごはんパンに）
・「食パンスイート」
（食パン、早焼き食パンに）
・「ソフト食パン」
（ソフト食パン、ごはんパンに）
・「フランスパン」
（フランスパンに）

パンケースに
①パンミックスを入れる
②各袋に記載されている量の水を入れる

イースト容器に
③ドライイーストを入れる

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
（詳しくはP.63）

アレンジ具材について

アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン（P.16）を基にご紹介します。
基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に

＋ お好み材料

お好みの材料を加えて…

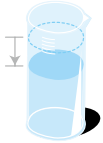
野菜

：小麦粉の重さの約15～20%
（目安：50g）
例）・にんじん→すりおろす
・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、冷ます
・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます

米粉などの穀類

：小麦粉の重さの約10～20%
（目安：30g）
例）・米粉・オートミール
・白玉粉・ライ麦・全粒粉
・きな粉・ごま

果汁

：水の分量まで
例）・オレンジ・りんご
・トマトなどの100%果汁
→冷蔵庫でよく冷やしておく

	野菜	米粉などの穀類	果汁
小麦粉の量を…	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす 例）ライ麦 30g（250gの12%） 小麦粉 220g	（そのまま変えない）
水の量を…	野菜の重さ分の80%だけ減らす 例）ゆでたかぼちゃ 50g 水 140mL （180mL－50gの80%）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす 例）オレンジ果汁 100mL 水 80mL （180mL－100mL）

●予約は使わない（野菜）
●予約は使わない（果汁）

基本の食パンを焼いてみよう

所要時間：約4時間

材料を入れる	セットする	取り出す

パン羽根

※軸穴から取り付け軸が完全に見えること

イースト容器

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ
コース
メニュー
レーズン
焼き色
食パン
なし
完了時刻 標準 16:00
予約
時
分
スタート
取消

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

「食パン」	1086kcal（1斤分）
強力粉	250g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

●ソフト食パンなどの基本配合 ➡P.21～

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

①強力粉など（ドライイースト以外）を中央を高くして入れる。

②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。（パンケースを取り出しやすくするため）真下まで下ろす必要はありません。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

※こすると静電気が発生し、ドライイーストが落ちません。

4 「ドライイースト」を選ぶ

5 「食パン」を選ぶ

■他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー (P.21)

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

6 スタートする

ベーカリー工程の流れは P.11

点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。

●スタートしたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。

ただし、具材を手で入れるとき（P.19）は、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。

●ドライイーストが投入されるときに音がします。

7 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

①「取消」を押し

②電源プラグを抜く。

8 布巾などを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます（2分程度）

※パンケースの置き場所に注意する。（パンケースが熱くなっています）

※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

9 パンを取り出し、粗熱をとる

取っ手根元を持ち、強く数回振る

※ナイフ、フォーク、はしは使わない。（フッ素樹脂を傷めます）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

便利な機能 レーズン

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具材をセットして自動で投入できます。
バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの（P.19）は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。

各メニュー配合と具材の量をお守りください。守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

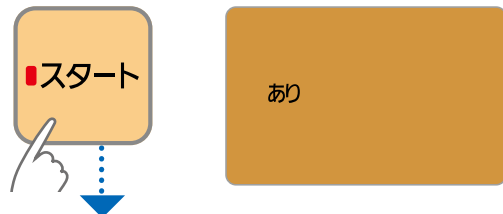
自動で投入する（ベーカリーにおまかせ）

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて60gまで

レーズン・ナッツ容器

①「レーズン」を押して「あり」を選ぶ（「あり」を点滅させる）

②スタートする

（具材が自動で投入される）
※「ねり」が一時的に止まります。

- レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。
- 砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて容器にくっつき、投入されないことがあります。

自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ（60gまで）

➡ 5mm角以下に刻む

ナッツ類（60gまで）

➡ 5mm角以下に砕く
ローストしない

グリーンピース※（60gまで）

➡ 水分をよく拭き取る

オリーブ※（60gまで）

➡ 種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る

ハム、ベーコン※（60gまで）

➡ 10mm幅に刻む

※予約してつくるときは、使わないでください。（特に夏場などは腐敗の原因となります）

●レーズンなどの具材を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

ブザー（♪）を鳴らして、手で投入する

①「レーズン」を押して「あり♪」を選ぶ（「あり♪」を点滅させる）

②スタートする

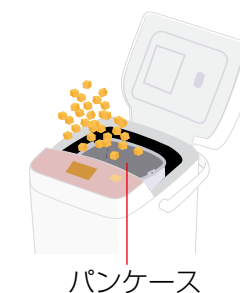
③ピッピッと鳴ったら ふたを開ける

あり♪

④パンケースに具を入れ、ふたを閉める 3分以内に

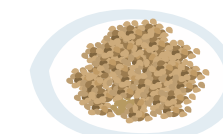
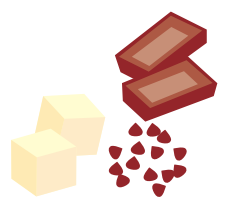
3分後（③で、ピッピッと鳴ってから）

ブザーが鳴り、自動的に再スタート

●レーズン・ナッツ容器は開いたままになります。

パンケース

自動投入できない材料（容器にくっつき、投入されにくいもの） 水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜

チーズ、
チョコレート など

※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。
（小麦粉の重さの約20％まで）

- 材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。
- 材料の種類により、形が残らないことがあります。

■具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

「ドライイースト」コース
- 食パン　：約55分～1時間25分後
- 早焼き　：約30分後
- ソフト　：約1時間40分～2時間5分後
- フランス：約30分～1時間15分後
- 全粒粉　：約1時間25分～2時間45分後
- メロン　：約35分後
- パン生地：約15～30分後

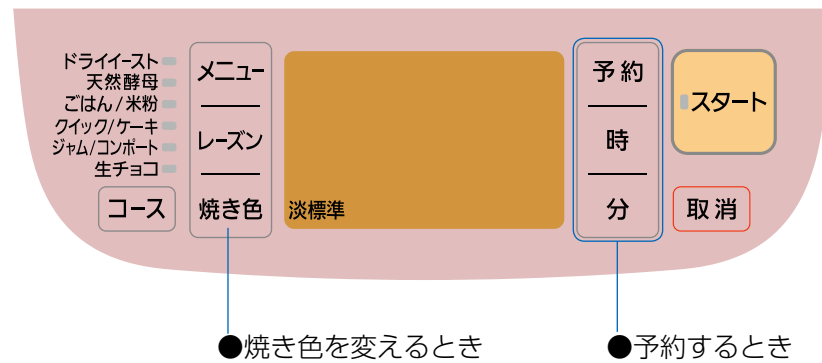
「天然酵母」コース
- 食パン　：約3時間20～30分後
- パン生地：約3時間20～30分後

「ごはん／米粉」コース
- ごはんパン：約55分～1時間25分後
- 小麦入り　：約35～55分後
- 小麦なし　：約30～40分後

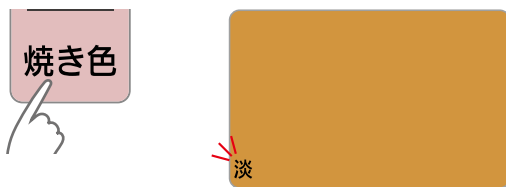
具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

- かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれることがあります。取り扱いにご注意ください。
  ※フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。
  - シリアル
  - フルーツグラノーラ
  - ローストしたりコーティングされたナッツ類
  - メープルシュガークランチ
  - パールシュガー
  - あられ糖　など
- たんぱく質分解酵素の働きが強い種類の生の果物を投入すると膨らみません。
  - メロン
  - キウィ
  - いちじく
  - マンゴー
  - パイナップル
  - パパイヤ　など

便利な機能　焼き色　予約

コースやメニューを
選んだら…

お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」の2通りに設定できます。

①「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ

●「焼き色」が設定できるコース ➡ (P.11)

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

①現在時刻が合っているか確認する

●合っていないときは、現在時刻を合わせる(P.7)

②「予約」を押す

③焼き上がり時刻に合わせる

(早送りは長押し)

※予約が可能な時刻のみ表示します。
(予約できる時刻は右記参照)

④スタートする(予約完了)

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは
①「レーズン」「焼き色」を設定
②「予約」を設定

【予約できる時刻の目安】
＊予約ができるのは、現在時刻から

「ドライイースト」コース
- 食パン　：４時間10分～13時間後まで
- ソフト　：４時間30分～13時間後まで
- フランス　：５時間10分～13時間後まで
- 全粒粉　：５時間10分～13時間後まで

「天然酵母」コース
- 食パン　：７時間10分～10時間後まで

「ごはん／米粉」コース
- ごはん　：４時間10分～13時間後まで
- 小麦入り　：２時間40分～13時間後まで
- 小麦なし　：２時間５分～13時間後まで

※上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄えが悪くなることがあるため、できません。
※上記以外のメニューは予約できません。(P.10～11)

【予約可能時間例】
メニュー：食パン
現在時刻：午後８時30分(液晶表示「20：30」)
予約可能時刻：午前０時40分～９時30分
(「0：40」～「9：30」)
※上記以外はセットできません。

早焼き食パン／ソフト食パン／全粒粉パンを焼く

準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

所要時間：
早焼き食パン　約2時間
ソフト食パン　約4時間20分
全粒粉パン　約5時間

材料

「早焼き食パン」	1200kcal(1斤分)
強力粉	280g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
冷水(5℃)※	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「ソフト食パン」	1122kcal(1斤分)
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

「全粒粉パン」(全粒粉50%)	1038kcal(1斤分)
全粒粉(パン用)※1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
冷水(5℃)※2	200mL
ドライイースト	小1(2.8g)

※1 お菓子用(薄力粉タイプ)や小麦以外の全粒粉では焼けません。
※2 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 コース 「ドライイースト」を選ぶ

2 メニュー 「早焼き」・「ソフト」または「全粒粉」を選ぶ

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
■焼き色を選ぶとき(早焼き・ソフトのみ) ➡ 焼き色 (P.20)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)
(ソフト・全粒粉のみ)

3 スタート スタートする

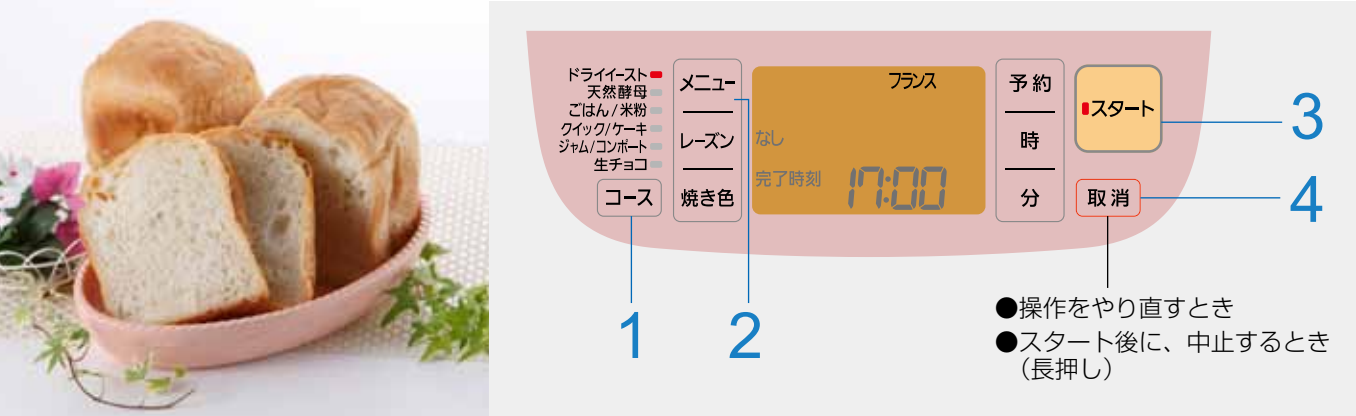
4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。(グラハム粉は30～40%　日清製粉「ナチュラート 毎日使いたい おいしい全粒粉」は30～50%)
➡ 30%未満は「食パン」で焼いてください。
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉(粗びき粉)を使うときは
➡ ①水を20mL減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。(吸水させるため)
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10mL追加する。
※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

■日清製粉「ナチュラート 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意！
バター ……………15ｇ
ドライイースト …小¾(2.1g)
冷水(5℃)※ ……210mL(予約するときは200mL)に変更
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

フランスパンを焼く

所要時間：約５時間

フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順４に従って取り出してください。

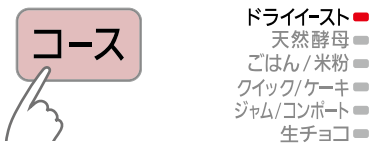
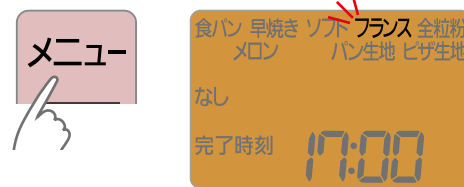
準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「フランスパン」	918kcal（１斤分）
強力粉	225ｇ
薄力粉	25ｇ
塩	小１（5ｇ）
冷水（5℃）※	190mL
ドライイースト	小½（1.4ｇ）

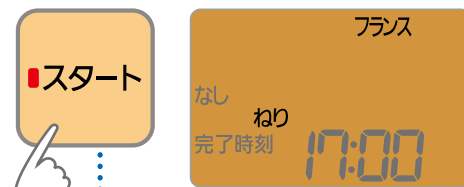
※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 「ドライイースト」を選ぶ

2 「フランス」を選ぶ

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン（P.18）

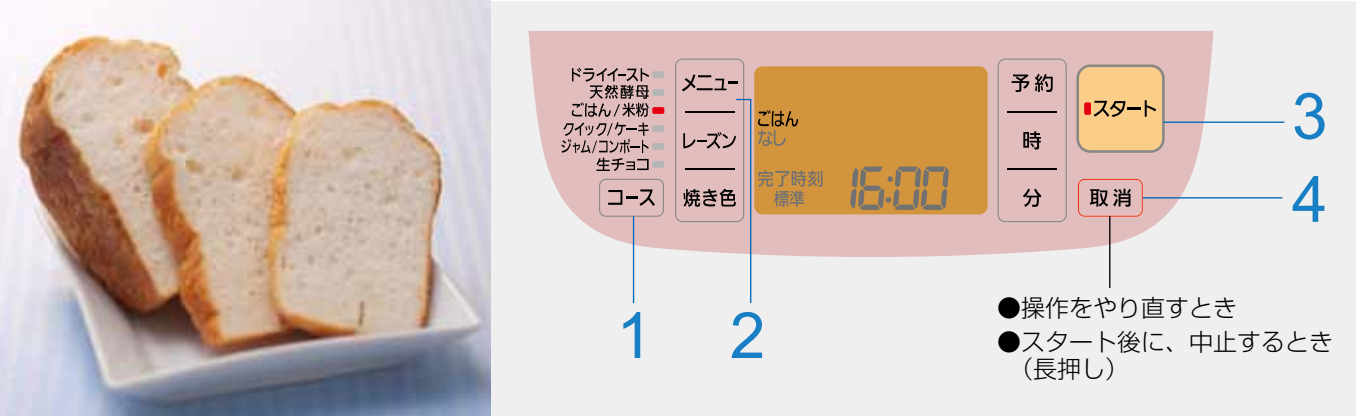
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約（P.20）

3 スタートする

ベーカリー工程の流れは P.11

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

■フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。（右図参照）

ごはんパンを焼く

所要時間：約４時間

準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

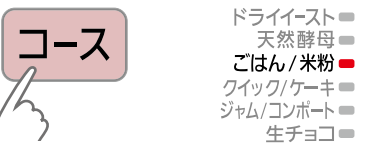
材料

「ごはんパン」	1272kcal（１斤分）（ごはん200ｇのとき）
強力粉	210ｇ
冷めたごはん（白米）	100～200ｇ
バター	10ｇ
砂糖	大２（17ｇ）
スキムミルク	大１（6ｇ）
塩	小１（5ｇ）
水※	130mL
ドライイースト	小¾（2.1ｇ）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

●白米の代わりに、玄米やサフランライスも使えます。
●ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
●ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。（ごはん以外の材料は記載どおり）
●予約は使えますが、炊飯後（または解凍後）１日以上たったごはんは使わないでください。
●室温が30℃以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。
●ごはん粒の形が残ることがあります。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
ごはんの量は60ｇまでにし、水を20mL減らしてください。
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に焦げることがあります。

1 「ごはん／米粉」を選ぶ

2 「ごはん」を選ぶ

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン（P.18）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色（P.20）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約（P.20）

3 スタートする

ごはん
なし
ねり
完了時刻
標準
16:00

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

●ごはんパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。（夏場：当日中、冬場：翌日まで）

フランスパンを焼く ドライイースト ごはんパンを焼く

メロンパンを焼く

所要時間：約2時間15分

準備 (P.16)
①**クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**(P.25 ①〜⑥)
②パンケースに、パン羽根をセットする。
③（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	1734kcal（1斤分）
強力粉	150g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小½（2.5g）
冷水（5℃）	90mL
ドライイースト	小¾（2.1g）

クッキー生地（メロンパンの皮）	
バター	50g
砂糖	40g
卵（溶く）	M寸½個（25g）
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖（仕上げ用）	小さじ2〜3

●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で15分経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

■手順4中（15分間）にアレンジを加え、いろいろなパンをつくることができます。
➡ P.30

1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ

2 「メロン」を選ぶ

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ (P.18)

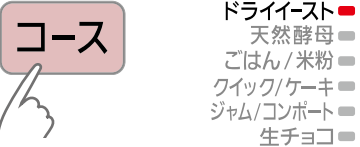
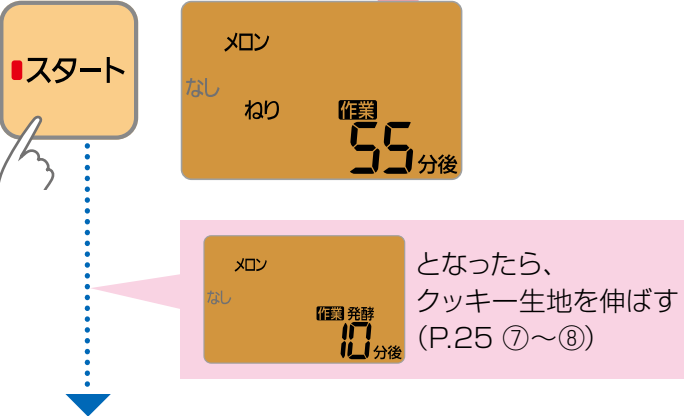
3 スタートする

ベーカリー工程の流れは P.11

スタート

メロン
なし
ねり
作業
55分後

メロン
なし
作業 発酵
10分後

となったら、クッキー生地を伸ばす (P.25 ⑦〜⑧)

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて **クッキー生地を載せる** 15分以内に

①パン生地をパンケースの中央に置き直す
②卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる
③周囲を軽く押さえる（強く押し込まない）
④上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を押さない

5 ふたを閉めて **再度、スタートする**

6 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから **パンを取り出す**

※勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。

③砂糖を少しずつ（2〜3回に分けて）加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3〜4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく

⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

⑦めん棒で直径14〜15cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。

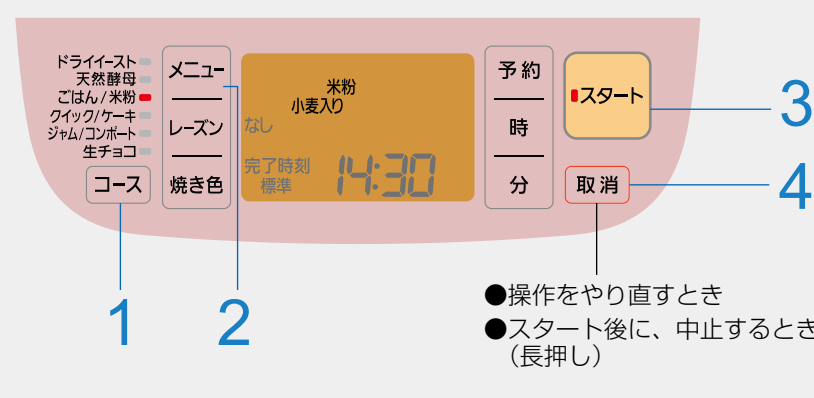
⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ1mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）

●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

小麦入り米粉パンを焼く

所要時間：約２時間30分

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）米粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

「米粉パン」(小麦入り) 1152kcal(1斤分)	
米粉（福盛シトギミックス20A）	250g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水※	190mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

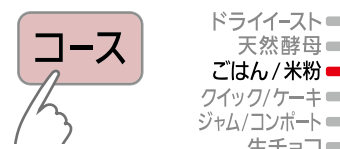
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＜ミックス粉を使うとき＞ 1152kcal(1斤分)	
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
水※	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。(P.54)
●室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

■粉量に対する米粉の割合は
21～100%で。
➡20%以下は「食パン」で焼いてください。

1 「ごはん／米粉」を選ぶ

2 「米粉小麦入り」を選ぶ

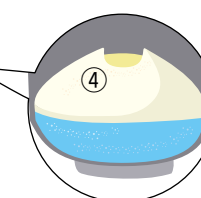
■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

小麦なし米粉パンを焼く

所要時間：約１時間55分

準備 ①もち粉と水あめの糊をつくる。（ミックス粉を使うときは必要なし）
(P.16) ②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊（ミックス粉を使うときは水）を入れる。
③米粉・砂糖・塩を入れる。
④粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
（ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくらなくてよい。）
⑤パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギ２号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

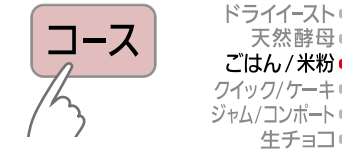
「米粉パン」(小麦なし) 1362kcal(1斤分)	
もち粉と水あめの糊＊	270g
米粉（福盛シトギ２号）	300g
砂糖	大1(8.5g)
塩	小1(5g)
オリーブ油	小さじ2(8g)
ドライイースト	小1½(4.2g)

＊もち粉と水あめの糊のつくりかた
- もち粉……小さじ½
- 水あめ……45g
- 水……小さじ1＋220mL

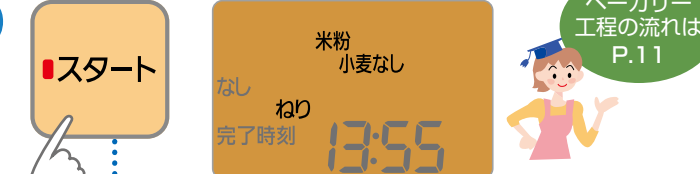
①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ１で溶く。
②電子レンジ（600Wで30～40秒）で加熱する。（ぷくぷくと膨らむまで）
③取り出し、約１分かき混ぜ、水あめ45gを加えてよく混ぜる。
④水を220mL追加し、さらにかき混ぜる。（全量で270ｇにする）
●加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
●もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

＜ミックス粉を使うとき＞ 1362kcal(1斤分)	
水※	290mL
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	300g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
ショートニング	30g
ドライイースト	小1½(4.2g)

※最初に入れる。

1 「ごはん／米粉」を選ぶ

2 「米粉小麦なし」を選ぶ

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

●必ず左記材料と分量をお守りください。
・油の種類を変えるとうまくできません
・スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
●レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
●生地はドロッとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

アレンジ食パンメニュー

パナソニックと辻調グループは、日々の食事からうまれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ。
〒545-0053　大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

「イタリア風パン」　1170kcal
…「フランス」を使って

材料	分量
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1(5g)
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2(24g)
冷水(5℃)※	170mL
ドライイースト	小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

お好みで、5mm角に刻んだ赤パプリカ(またはドライトマト)20gとオリーブ20g(またはドライバジル小さじ1)を入れてもよい
＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「ジャコわかめ米粉パン」
…「米粉小麦入り」を使って　1194kcal

材料	分量
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
＊ちりめんじゃこ(からいりする)	20g
＊乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	4g(乾燥量)
水※	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる(P.19)

「パン・ド・カンパーニュ」
…「フランス」を使って　900kcal

材料	分量
強力粉	200g
全粒粉	50g
塩	小1(5g)
冷水(5℃)※	190mL
ドライイースト	小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「ゆず米粉パン」
…「米粉小麦入り」を使って　1206kcal

材料	分量
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
＊ゆずジャム(ゆず茶用)	30g
水※	190mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊最初からパンケースに入れる。

●エネルギー目安表示　1斤分

「オリーブパン」
…「食パン」・「ソフト」を使って　1110kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	10g(ソフト食パンは15g)
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
ハーブ(乾燥)	少々
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
＊オリーブ	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)
＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「ひまわりの種＆ハニーパン」
…「食パン」・「ソフト」を使って　1308kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
はちみつ	大さじ1(21g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
＊ひまわりの種	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)
＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「サラミ＆チーズパン」
…「食パン」・「ソフト」を使って　1524kcal

材料	分量
基本配合(食パンまたはソフト食パン)	
＊サラミ	50g
＊チーズ	60g

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる(P.19)

「果汁パン」　…「早焼き」を使って　1320kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小¾(3.8g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
トマト100%果汁(冷蔵庫で冷やす)※	130mL
ドライイースト	小1¾(4.9g)
＊ミックスベジタブル(ゆでて水けを切り、室温まで冷ます)	70g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる(P.19)

「赤飯パン」　…「ごはん」を使って　1146kcal

材料	分量
強力粉	210g
赤飯(冷めたもの)	100g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
黒ごま	5g
水※	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「カレーライスパン」
…「ごはん」を使って　1560kcal

材料	分量
強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
カレー粉	5g
プロセスチーズ(角切り)	30g
ブラックペッパー	小さじ½
水※	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)
＊じゃがいも(角切りにし、かためにゆでる)	40g
＊にんじん(角切りにし、かためにゆでる)	30g
＊ベーコン	30g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる(P.19)

「塩昆布パン」…「ごはん」を使って 焼き色「淡」　1224kcal

材料	分量
強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
白ごま	5g
水※	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)
＊塩昆布	10g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

アレンジ食パンメニュー

材料 1554kcal（1斤分）

	材料	分量
A	強力粉	200g
A	バター	15g
A	砂糖	大3（25.5g）
A	スキムミルク	大1（6g）
A	塩	小¾（3.8g）
A	卵（溶く）	M寸½個（25g）
A	冷水（5℃）	110mL
	ドライイースト	小1¼（3.5g）
	巻き込み用	
	ドライフルーツ（ラム酒づけ）	100g
	牛乳	小さじ1（5mL）
	シナモンシュガー	適量
	アイシング用	
B	粉砂糖	25g
B	水	小さじ½

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

シナモンロール

「メロン」を選んでパン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び スタート を押す。

作業は15分以内で！

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

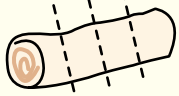
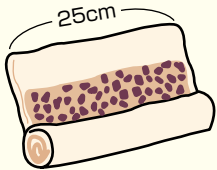
伸ばす

④生地を（縦）15cm×（横）25cmに伸ばす。

成形する

⑤手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。

⑥手前からくるくると巻く。
⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。

焼く（再度、スタート を押す）

アイシングをつくる

⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

メロンパンコースでパンをつくるときは…
パン生地と具材を合わせた重さは、600gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります
水分の多い具材は避けて！
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく）
※パン生地の発酵に影響します
具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です

材料 1236kcal（1斤分）

	材料	分量
A	強力粉	200g
A	バター	15g
A	砂糖	大2（17g）
A	スキムミルク	大1（6g）
A	塩	小¾（3.8g）
A	抹茶	小さじ1（2g）
A	卵（溶く）	M寸½個（25g）
A	冷水（5℃）	110mL
	ドライイースト	小1¼（3.5g）
	巻き込み用	
	黒豆の甘煮	120g

抹茶黒豆ロール

「メロン」を選んでパン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

伸ばす

④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具材を載せ、成形する

⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
⑥手前からくるくると巻く。
⑦パンケースに入れる。

焼く

（再度、スタート を押す）

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。

材料 1134kcal（具材分は除く）

	材料	分量
A	強力粉	200g
A	バター	35g
A	砂糖	大2（17g）
A	スキムミルク	大1（6g）
A	塩	小¾（3.8g）
A	卵（溶く）	M寸½個（25g）
A	冷水（5℃）	100mL
	ドライイースト	小1¼（3.5g）
	包み具材	12個（15g/個）

お楽しみちぎりパン

「メロン」を選んでパン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

成形する

④生地を12等分する。

具材を包む

⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
⑥パンケースに入れる。

焼く

（再度、スタート を押す）

具材はお好み次第（水分は厳禁！）
カレー（煮詰めて水分を飛ばす）
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ（汁気を取る）
チーズ（サイコロ状に切る）
など

パン生地／ピザ生地をつくる

所要時間：
パン生地　約1時間
ピザ生地　約45分

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン(P.34)やベーグル(P.35)などいろいろなパンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「パン生地」

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵	M寸½個(25g)
水※	150mL
ドライイースト	小1(2.8g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

強力粉	280g
バター	15g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ

2 「パン生地」または「ピザ生地」を選ぶ

※パン生地のとき

※ピザ生地のとき

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
（パン生地のみ）

3 スタートする

ピザ生地
ねり
45分後

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して **生地をすぐ取り出す**

※そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
※生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。(P.57)

いろいろなパン パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具

●こね板

●デジタルはかり（1g単位）

●スケッパー

●めん棒

●布巾（水でぬらしてかたく絞る）

●クッキングシート

●霧吹き

●はけ

●オーブン

調理によって使う道具
●調理はさみ
●型抜き
●ラップ
●温度計　など

バターロール

材料（12個分） 135kcal（1個分）

パン生地（P.32,38）	1回分
ドリール（溶き卵）	M寸½個(25g)

成形する

①生地をスケッパーで約45gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、布巾をかけて約15分休ませる。

②円すい形にし、布巾をかけて10～15分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

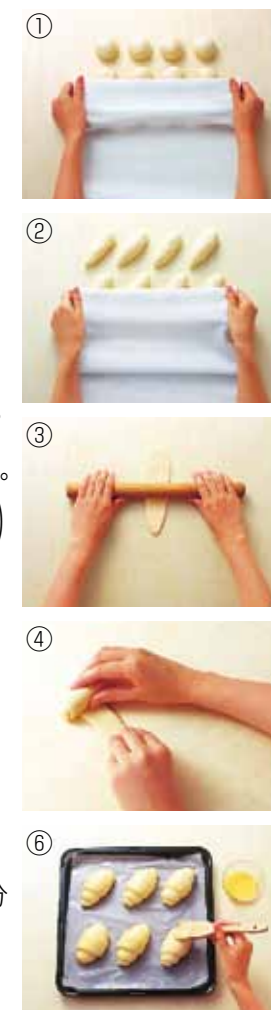
④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。
（巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります）

発酵させる

⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30～35℃で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑦予熱した170～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

あんぱん

①（バターロールの手順①の後）生地を直径10cmに伸ばす。
②丸めたあんなどを①で包み、丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
③②を並べて霧吹きし、30～35℃で20～30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④ドリール（溶き卵）を塗り、けしの実を振りかけ、予熱した170～190℃のオーブンで約15分間焼く。

いろいろなパン （パン生地で）（ピザ生地で）

クロワッサン

材料（12個分）

●ドライイースト使用

パン生地	201kcal（1個分）
※1 強力粉	225g
薄力粉	55g
バター	15g
砂糖	大3（25.5g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
溶き卵	M寸½個（25g）
水	140mL
ドライイースト	小1（2.8g）
折り込み用バター（1cm厚に切る）	140g
ドリール（溶き卵）	M寸½個（25g）

※1　P.32の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地	204kcal（1個分）
※2 強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3（25.5g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
溶き卵	M寸½個（25g）
水	120mL
生種	大2（25g）
折り込み用バター（1cm厚に切る）	140g
ドリール（溶き卵）	M寸½個（25g）

※2　P.38の手順でつくる。

バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。（室温が高いときは、長めに）

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑫予熱した200～220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ドーナツ

①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、布巾をかけて10～20分休ませる。
②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
③30～35℃で20～30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

ベーグル

材料（8個分）　151kcal（1個分）

パン生地	
A 強力粉	280g
A 砂糖	大3（25.5g）
A 塩	小1（5g）
サラダ油	小さじ2
水	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

そのまま食べてもOKですが、横半分に切って、レタスやハム、チーズ、ジャムなどを挟んでいただくのもおすすめ！

パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA➡サラダ油➡水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.32）の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約60gずつ分割（8等分）し、きれいな面を出して丸め、布巾をかけて10分休ませる。

④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ30～35℃で約40分（約2倍になるまで）発酵させる。

ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆでて、水けを切る。

焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170～190℃のオーブンで約15～20分焼く。

ピザをつくる

ピザ

材料（直径25cm 2枚分）　1,120kcal（1枚分）

ピザ生地（P.32）	1回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200g
トッピング（例）	
たまねぎ（薄切り）	小1個
サラミ（薄切り）	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム（薄切り）	6個
ピーマン（薄切り）	2個

成形する

①生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。（薄めのピザ生地の場合は3等分）

②布巾をかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

具材を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

焼く

⑥予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

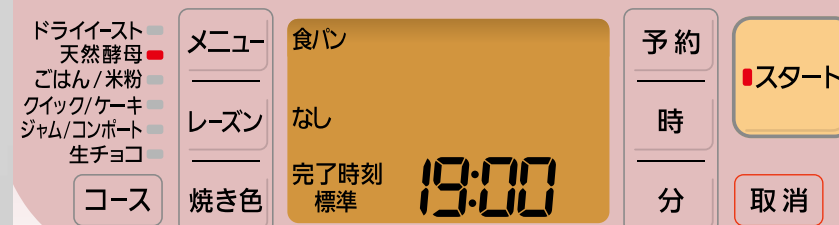
天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約７時間

生種をつくる

材料を入れる

セットする

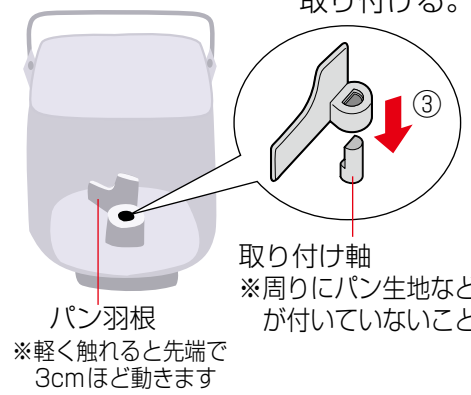
取り出す

1 ベーカリーで生種をつくる
(P.39)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出してパン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。
②上に取り出す。
③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

取り付け軸
※周りにパン生地などが付いていないこと

パン羽根
※軽く触れると先端で3cmほど動きます

「天然酵母食パン」1212kcal（1斤分）

材料	分量
強力粉	300g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
生種	大2（25g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

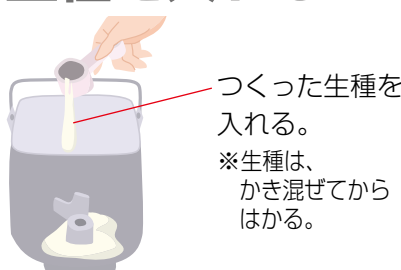
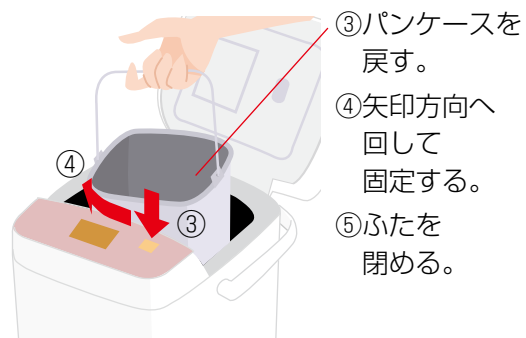
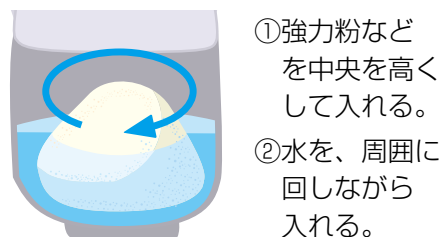
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

3 パンケースに生種を入れる

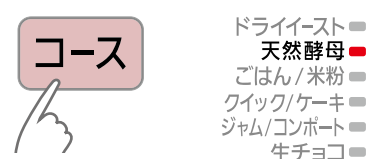
つくった生種を入れる。
※生種は、かき混ぜてからはかる。

4 パンケースに強力粉や水などを入れる

①強力粉などを中央を高くして入れる。
②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。
④矢印方向へ回して固定する。
⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
（パンケースを取り出しやすくするため）
真下まで下ろす必要はありません。

5 「天然酵母」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ

6 「食パン」を選ぶ

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン （P.18）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.20）

7 スタートする

ベーカリー工程の流れはP.11

点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。

8 焼き上がったら（ピッピッ音）電源を切る

取消 ①「取消」を押し
②電源プラグを抜く。

9 布巾などを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます（2分程度）

※パンケースの置き場所に注意する。
（パンケースが熱くなっています）
※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

10 パンを取り出し、粗熱をとる

取っ手根元を持ち、強く数回振る
※ナイフ、フォーク、はしは使わない。
（フッ素樹脂を傷めます）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。
ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

天然酵母（てんねんこうぼ）パン生地をつくる

所要時間：約4時間

生地をつくって、いろいろな天然酵母パンをつくることができます。(P.33)

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.36)
①生種をつくる（P.39）
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。
④パンケースを本体にセットする。

材料

生種はかき混ぜてからはかる！

「天然酵母パン生地」

強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
水※	160mL
生種	大2（25g）

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

■パン生地がべたつくときは
（ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています）

➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30～60分休ませる。
➡打ち粉をする。
（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）
●べたつくときは、数回打ち粉をする。

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「パン生地」を選ぶ

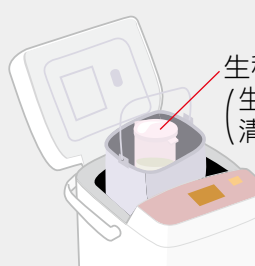
■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ (P.18)

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種（なまだね）をつくる

所要時間：約24時間

天然酵母パンに使う生種をつくります。

生種容器
（生種専用とし、清潔にしておく）

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ
コース
メニュー
レーズン
焼き色
生種
完了時刻
12:00
予約
時
分
スタート
取消
1
2
3
4

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備
①生種容器に水を入れ、
②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、充分かき混ぜる。
③生種容器のふたをする。
④パンケースに生種容器を入れる。（羽根は付けない）
⑤パンケースを本体にセットする。

材料

1週間以内に使い切る！

「生種」

●パンづくり（4～5回分）

ホシノ天然酵母パン種	大5（50g）
水（約30℃）	100mL

●パンづくり（約3回分）

ホシノ天然酵母パン種	大3（30g）
水（約30℃）	60mL

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

■生種はなまものです！
➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。
（冷凍や常温では発酵力がなくなります）
➡新しい生種と古い生種を混ぜない。

●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
（室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります）

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「生種」を選ぶ

3 スタートする

スタート

ベーカリー工程の流れは P.11

●出来上がるまで、途中で取り出さないでください。

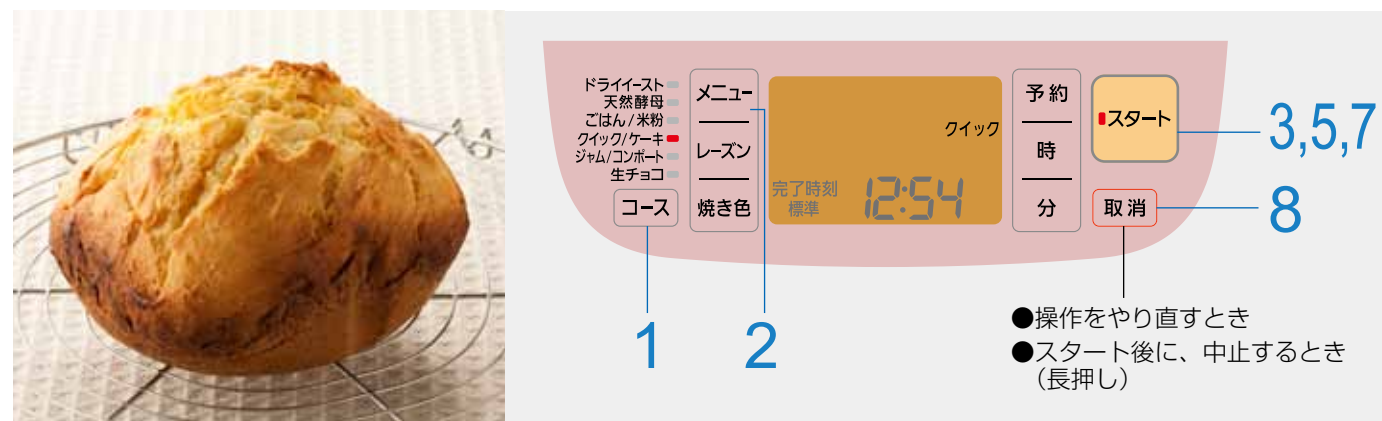
4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けることがあります。

天然酵母パン生地をつくる　天然酵母　生種をつくる

クイックブレッドをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パン羽根をセットしたパンケースに、卵と牛乳を混ぜ合わせたもの、プレーンヨーグルトの順に入れる。
②その他の材料をパンケースに入れる。
③本体にセットする。

材料

「クイックブレッド」	1159kcal（1個分）
卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	80g
プレーンヨーグルト（無糖）	50g
薄力粉	120g
強力粉	60g
ベーキングパウダー	5g
バター（1cm角に切る）※	35g
砂糖	大3（25.5g）
塩	小½（2.5g）

※室温15℃以下のときは、5mm角に切る。

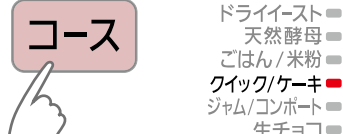
■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。

■手順6で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順6で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。
（形を整えないため、焼き上がったクイックブレッドの表面は汚くなります）

●クイックブレッドは、ドライイーストでつくる食パンとは異なります。

1 「クイック/ケーキ」を選ぶ

2 「クイック」を選ぶ

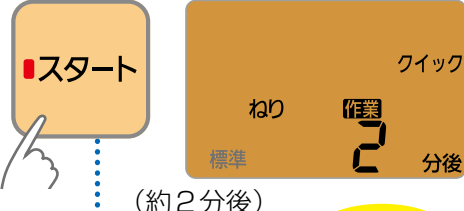
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

3 スタートする

（約2分後）

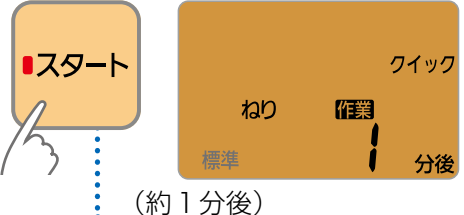
ベーカリー工程の流れは P.11

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

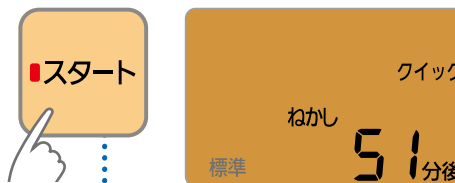
3分以内に

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

5 ふたを閉めて 再度、スタートする

（約1分後）

所要時間：約54分

6 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地の表面を整える

●ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、山形に形を整える。（右図参照）
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

7 ふたを閉めて 再度、スタートする

8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから クイックブレッドを取り出す

●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（下記）
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。
※ふたは油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。（P.50）

焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「クイック/ケーキ」を選ぶ

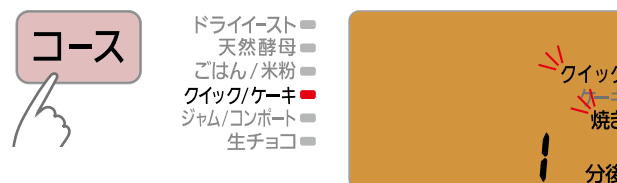
②焼く時間を設定する

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③スタートする

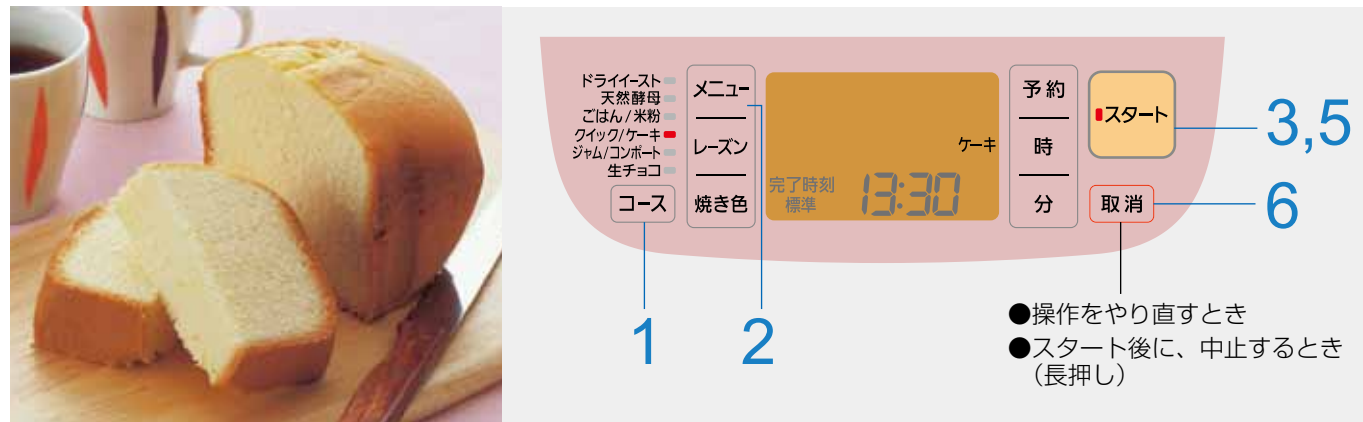
■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示 1個分

「ケーキ・サレ風」焼き色「濃」	1171kcal
卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	60g
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	5g
バター（1cm角に切る）※	20g
砂糖	大1（8.5g）
塩	小½（2.5g）
じゃがいも（皮を剝いてすりおろす）	90g
ブラックペッパー（粗びき）	少々
ベーコン（5mmの角切り）	30g
チーズ（5mmの角切り）	30g
にんじん（5mm角に切り、かためにゆでる）	20g
とうもろこし（粒）	20g
枝豆（むき実）	20g

※室温15℃以下のときは、5mm角に切る。

「トマトと枝豆」	1298kcal
卵1個とトマトジュースを混ぜ合わせたもの	100g
オリーブ油	大さじ2
薄力粉	120g
強力粉	60g
ベーキングパウダー	5g
砂糖	大2（17g）
塩	小½（2.5g）
ブラックペッパー（粗びき）	少々
お好みの乾燥ハーブ（バジル、オレガノなど）	小さじ½
ドライトマト(乾燥)（かためにに戻して4等分する）	10g
枝豆（むき実）	50g
チーズ（1cmの角切り）	50g

ケーキをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
③合わせてふるったAを入れ、本体にセットする。

材料

「バターケーキ」	2048kcal（1回分）
無塩バター※	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1（15mL）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	7g

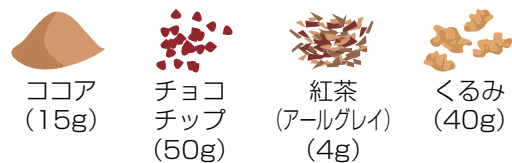
※1cm角に切り、常温に戻す。

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
（固形のものは、粉落としのときにまんべんなく入れる）

ココア（15g）

チョコチップ（50g）

紅茶（アールグレイ）（4g）

くるみ（40g）

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落としを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

●バターケーキに近い出来上がりになります。
（市販のスポンジケーキのようにはなりません）

1 「クイック/ケーキ」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ

2 「ケーキ」を選ぶ

■焼き色を選ぶとき ➡

（P.20）

3 スタートする

スタート

ねり 作業 ケーキ
標準 12 分後

ベーカリー工程の流れはP.11

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

15分以内に

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

所要時間：約1時間30分

5 ふたを閉めて 再度、スタートする

6 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてから ケーキを取り出す

●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（下記）
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「クイック/ケーキ」を選ぶ

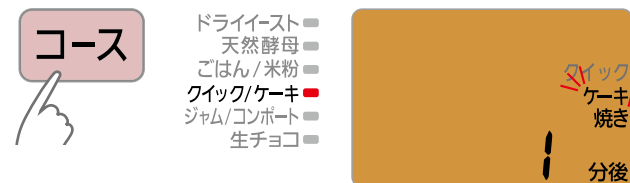
②焼く時間を設定する

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③スタートする

■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示 1回分

「レモンケーキ」	2088kcal
無塩バター（1cm角に切る）	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1（15mL）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
ラム酒（またはブランデー）	大さじ1
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	7g
※レモンの皮（すりおろしたもの）	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」	2384kcal
無塩バター（1cm角に切る）	100g
砂糖	100g
卵（溶く）	M寸2個（100g）
A ココア	大さじ2½（15g）
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	7g
※チョコチップ	50g
※オレンジピール（5mm～1cm角に刻む）	40g

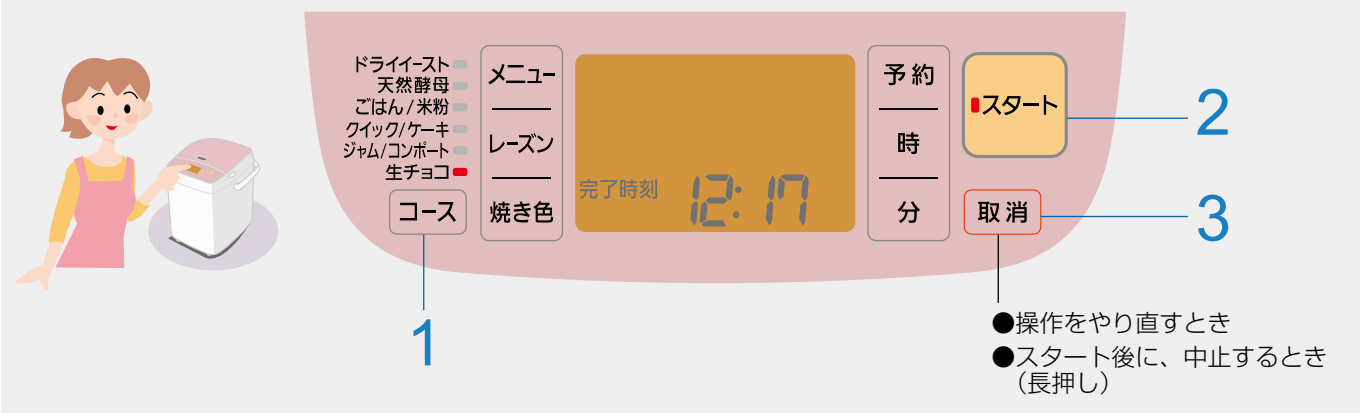
※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」	2000kcal
無塩バター（1cm角に切る）	100g
砂糖	80g
牛乳	大さじ2（30mL）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
かぼちゃ（2cm角に切りやわらかくする）	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	7g

「抹茶甘納豆ケーキ」	2048kcal
無塩バター（1cm角に切る）	80g
砂糖	100g
卵（溶く）	M寸3個（150g）
A 抹茶	小さじ1½（3g）
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	7g
※甘納豆（5mm位の大きさに刻む）	50g

※粉落としのときに入れる

生チョコをつくる

所要時間：約17分

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②パンケースに板チョコレートを割り入れる。
③生クリーム、はちみつを入れ、本体にセットする。

材料（約 縦13cm×横13cm×高さ1cm分）

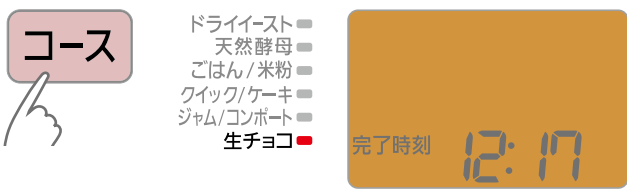
「生チョコ（ミルク）」	1303kcal
ミルクチョコレート（市販の板チョコレート）	3枚（165～174g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	70mL
はちみつ	10g

「生チョコ（ホワイト）」	1186kcal
ホワイトチョコレート（市販の板チョコレート）	約4枚（160g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	60mL
はちみつ	10g

「生チョコ（ブラック）」	1416kcal
ブラックチョコレート（市販の板チョコレート）	3枚（165～174g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	90mL
はちみつ	10g

※生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量の内、10mLを牛乳にしてください。
【例】ブラックのとき
生クリーム：80mL、牛乳：10mL

●必ず上記分量をお守りください。油脂が分離したり、やわらかくなりすぎたりします。

1 「生チョコ」を選ぶ

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、ゴムべらでパン羽根に付いたチョコレートを落としてから 手でパン羽根を外す

●溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。（P.45）
●金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

4 ラップやクッキングシートを敷いたバットなどの平らな容器に ゴムべらで流し入れる

5 冷蔵庫で2時間以上 冷やし固める

6 適度な大きさに切り分ける

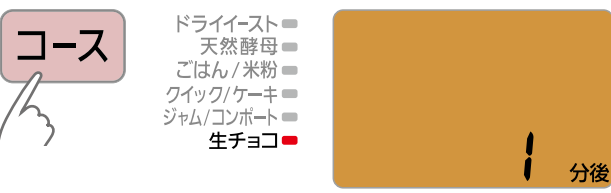
●切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。

混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。
※「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。庫内温度が低くなると受け付けません。
※「追い混ぜ」前にゴムべらでパンケース内の周囲についたチョコレートを取ると、うまく混ざります。

①「生チョコ」を選ぶ

②混ぜる時間を合わせる

（早送りは長押し）

●1分～5分まで設定できます。

③スタートする

■追い混ぜを取り消すときは ➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示

「いちごの生チョコ」	1136kcal
ホワイトチョコレート（板）	4枚（160g）
バター	20g
はちみつ	10g
いちご（細かくつぶす／ピューレ状）	40g

「グラノーラ」（一口大 約20個分） 1279kcal

A	ブラックチョコレート（板）	2枚（116g）
A	生クリーム	40mL
A	はちみつ	10g
	グラノーラ	100g

①Aで生チョコをつくる。（P.44）
②①とグラノーラを混ぜ合わせる。
③クッキングシートの上に、スプーンでお好みの大きさに取り分け、固める。

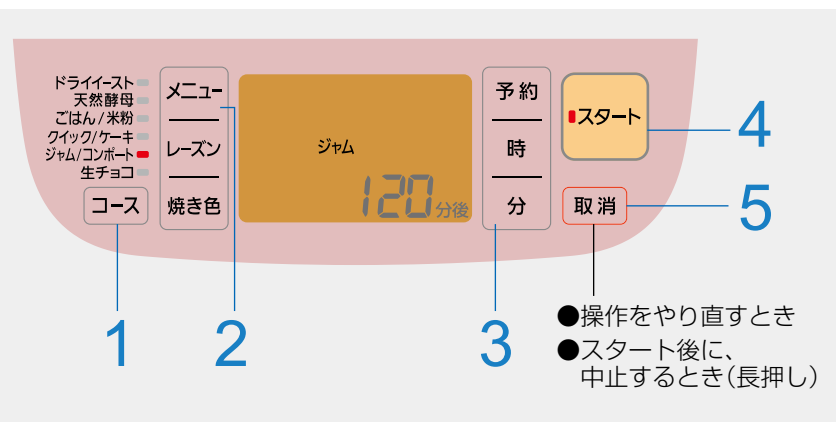
「ムース・オ・ショコラ」（約グラス5個分） 1733kcal

A	ブラックチョコレート（板）	2枚（116g）
A	生クリーム（乳脂肪分35%）	60mL
A	はちみつ	10g
	生クリーム	180mL
	お好みのフルーツ（飾り用）	適量

①Aで生チョコをつくる。（P.44）
②生クリームを泡立てる。
③②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる。
④グラスなどに盛り付けて冷やし、お好みのフルーツを飾る。
●お好みで、刻んだチョコレートやナッツ（10～20g）を混ぜてもよいでしょう。

ジャムをつくる

所要時間：約１時間30分～２時間30分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき(長押し)

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②砂糖、果物、レモン汁の順にパンケースに入れる。
③本体にセットする。

材料

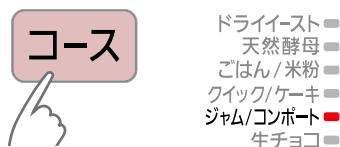
「いちごジャム」	683kcal（1 回分）
いちご （洗ってへたを取る） （大きいものは ½ に切る）	正味400g
砂糖	140g
レモン汁	大さじ2½

●必ず上記分量をお守りください。
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

■煮詰めすぎに気をつけて！
ジャムは冷めるとかたさが増します。

■砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、ゆるめのジャムになります。
長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。
●保存期間：約１週間

1 「ジャム/コンポート」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ

2 「ジャム」を選ぶ

3 調理時間を設定する（いちごジャムは120分）

(早送りは長押し)

※果物の種類で設定時間は変わります。

●90分～150分まで10分単位で設定できます。

4 スタートする

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、冷ます（約10分）

※倒れないように、置き場所に注意する。
●加熱が足りない（水分が多く、とろみが少ない）ときは、「追い加熱」をする。（下記）

6 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

●金属製などのへらなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

加熱が足りないときは「追い加熱」

加熱完了後、２回まで追い加熱ができます。
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約５分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「ジャム/コンポート」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
クイック/ケーキ
ジャム/コンポート
生チョコ

②調理時間を設定する

(早送りは長押し)

●10分～30分まで１分単位で設定できます。

③スタートする

■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示 1回分

「ブルーベリージャム」	743kcal
ブルーベリー（冷凍）	400g
砂糖	140g
レモン汁	大さじ2½

■調理設定時間…150 分
（生のブルーベリーを使うときは 110 分）

「りんごジャム」	763kcal
りんご （皮をむいて８つに切り、芯を取って１cm幅に切る）	正味400g
砂糖	140g
レモン汁	大さじ2½

■調理設定時間…100 分

「桃ジャム」	707kcal
桃 （皮をむいて種を取り、2cm角に切る）	正味400g
砂糖	140g
レモン汁	大さじ2½

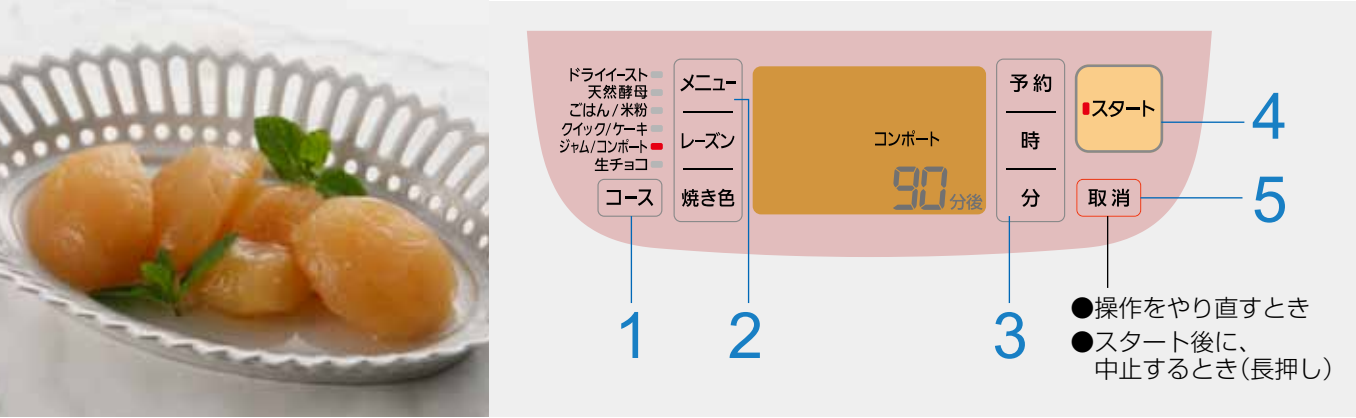
■調理設定時間…120 分

「マーマレード」	697kcal
甘夏（夏みかん、オレンジなど） （よく洗って皮と実に分ける。実は袋から出し、2～3つにほぐす。皮は白い部分をそぎ落として細切りにする。）	400g
砂糖	140g

①鍋に皮と浸るくらいの水を入れて15分ほどゆでる。
②湯を捨て、再び水を入れてゆでる。
③3回繰り返し、水けを切る。
④パンケースに、皮、砂糖、実の順に入れる。
⑤セットする。

■調理設定時間…120 分

コンポートをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケース（パン羽根なし）に、水、砂糖、レモン汁を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。（砂糖は完全に溶かす）
②果物を重ならないように並べ入れる。
③パンケースの大きさに切って中心に１cm程の穴を開けたキッチンペーパーで落しぶたをする。
④本体にセットする。

材料

「りんごのコンポート」	341kcal（1回分）
りんご※（4等分し、皮をむいて芯を取る）	中１個（約200g）
水	250mL
砂糖	60g
レモン汁	小さじ2

※煮崩れしやすい品種があります。
果実がしっかりした「ふじ」などがおすすめです。

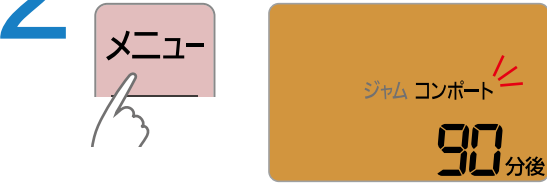
●必ず上記分量をお守りください。
しみこみの加熱ムラや焦げ付きの原因になります。

●果物の並べ方（準備②）

●キッチンペーパーで落しぶた（準備③）

■食べ頃は
出来上がってから半日ほど置いてから。（果物にシロップがしみこむため）

1 「ジャム/コンポート」を選ぶ

2 「コンポート」を選ぶ

3 調理時間を設定する（りんごのコンポートは90分）

（早送りは長押し）

※果物の種類で設定時間は変わります。

●60分～120分まで10分単位で設定できます。

4 スタートする

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、冷ます（約10分）

※倒れないように、置き場所に注意する。

●加熱が足りない（色が白っぽく、竹串をさしたときにかたい）ときは、「追い加熱」をする。（下記）

6 器にゆっくりと移し入れ、煮汁につけたまま冷ます

●金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

●容器に取り出したあと、果物を上下反転させ、シロップにつけたままゆっくりと冷ましてください。
冷めていく間にシロップが果物にしみこんでいきます。

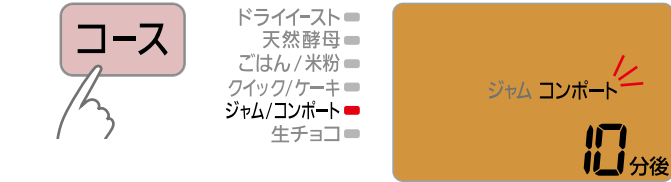
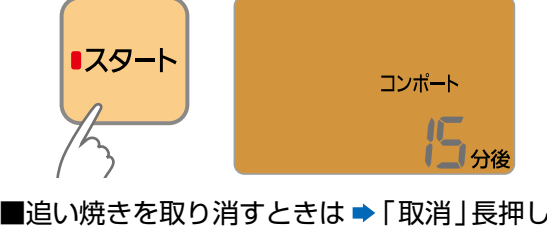
加熱が足りないときは「追い加熱」

加熱完了後、２回まで追い加熱ができます。
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約５分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「ジャム/コンポート」を選ぶ

② 調理時間を設定する

（早送りは長押し）

●10分～30分まで１分単位で設定できます。

③ スタートする

■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

所要時間：約１～２時間

●エネルギー目安表示　１回分

「トマトのコンポート」	290kcal
トマト（皮を湯剥きし、芯を取り除く）	小３個（１個約100g）
水	300mL
砂糖	60g
しょうが（薄切り）	10g

■調理設定時間…60分

「いちじくのコンポート」	500kcal
いちじく（皮をむく）	３個（１個約50g）
水	200mL
白ワイン	150mL
砂糖	80g
レモン汁	小さじ2

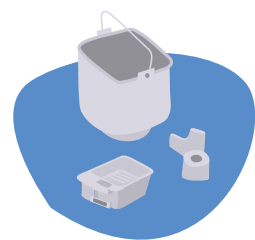
■調理設定時間…60分

「洋梨のコンポート」	330kcal
洋梨（皮をむいて4つ切りし、芯を取り除く）	中１個（約180g）
水	250mL
砂糖	60g
レモン汁	小さじ2

■調理設定時間…60分

「プルーンのコンポート」	834kcal
プルーン（乾燥）	250g
水	100mL
赤ワイン	125mL
砂糖	40g
レモン汁	小さじ2
シナモン	適量

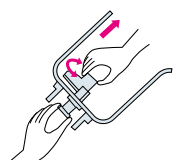
■調理設定時間…60分

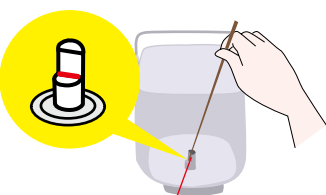
お手入れする

フッ素樹脂を傷めないために…

●早めに洗って乾かす！
（汚れた状態や水につけた状態で放置しない）
●やわらかいスポンジで洗う！
（磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない）

パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする

①パンケースに湯を入れ、しばらく置く。
●外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。

②パンケースと羽根を水洗いする。
●取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。

③羽根や取り付け軸につまった生地などを竹串で取る。

●取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。
●汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使う。

ふた

固く絞った
ぬれ布巾で拭く

●開閉弁に付いているドライイーストをぬれ布巾で拭いたあと、ドライイーストを落とす穴が塞がっていることを確認する。

生種容器

台所用洗剤（中性）で
しっかり洗い、乾燥させる

●生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。
■もし、腐敗してしまったときは
①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
②よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】

●75度に開き、右側を上に引く。

イースト容器

固く絞った
ぬれ布巾で拭き取り、自然乾燥させる

イースト容器はから拭きしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤（中性）で
洗う

●上に引く。

●押して、開閉板を開く。
●油分は残さない。

本体

固く絞った
ぬれ布巾で拭く

●庫内に飛び散った粉やドライイースト、具材などは、取り除く。

うまくできない！

パン（膨らみ）

こんなときは		ここを確認してください
膨らみが足りない		●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。 ●レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？ ●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります） ➡粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
	小麦粉	●はかりで重さをはかりましたか？ （付属の計量カップは使えません） ●たんぱく質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ （P.56） ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ <フランスパン…> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
	水	●少なすぎませんか？ <早焼き食パン・フランスパン・全粒粉パン・メロンパンは…> ●常に、約5℃の冷水を使っていますか？ <室温25℃以上のときは…> ●約5℃の冷水を使っていますか？
	砂糖	●少なすぎませんか？
	ドライイースト	<天然酵母パン以外は…> ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.8） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
	天然酵母	<天然酵母パンは…> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？

大きさの目安

（食パン、ソフト食パンの場合）

15cm 未満

（ごはんパン、米粉パン：小麦入りの場合）

14cm 未満

（早焼き食パン、全粒粉パン※1、天然酵母食パンの場合）

13cm 未満

※1 全粒粉50%配合

（全粒粉パン※2 の場合）

11cm 未満

※2 全粒粉100%配合

（フランスパン、メロンパン、米粉パン：小麦なしの場合）

10cm 未満

こんなときは		ここを確認してください
膨らみすぎている	小麦粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.56）
	水	●多すぎませんか？
	ドライイースト 生種	●多すぎませんか？ ➡指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を¼～½量減らしてみてください。 ●標高が1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

大きさの目安

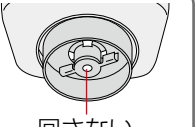
20cm 以上

パン（形）

こんなときは		ここを確認してください
全く膨らまない （全体が白く、だんご状）	ドライイースト 天然酵母	●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？
		●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●途中で停電しませんでしたか？

パンづくりはデリケート。日によって出来栄えが違いますが…

パン（形）

こんなときは	ここを確認してください
日によって形や膨らみが違う	●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室温：・夏場など室温が高いとき　・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） 材料の種類・質：・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき　・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ	●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10mL減らすと効果があります。
上部が凹んでいる（外皮は焼けている） **天面が平らで四角い** **陥没する**	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ <全粒粉パンは…> ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。 <米粉パン（小麦なし）は…> ●天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。 ●乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？ ●油の種類をまちがえていませんでしたか？ ●油脂類（配合表記載のもの）を入れましたか？
底に大きな穴があく、つぶれる	●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）
周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

回さない

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
食パンが思った色に焼き上がらない **上部が部分的に焦げる**	●焼き色を変える（P.20）か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ●パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。 ●釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになることがあります。
外皮がかたい	●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。 発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
メロンパン	**クッキー生地が割れる**	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 （軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。） ●格子模様を深く入れてませんか？
メロンパン	**クッキー生地がやわらかくダレた感じになる**	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい､液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
メロンパン	**クッキー生地が片寄っている**	●パン生地を中央に置き直しましたか？
メロンパン	**クッキー生地が天面に載っていない**	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
メロンパン	**クッキー生地がパンケースからはみ出している**	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
ごはんパン	**粒残りが気になる**	●別容器にごはんと水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。
米粉パン	**米粉パン（小麦なし）をつくると粉残りが多い**	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
米粉パン	**予約をすると、米粉パン（小麦入り）の出来栄えが悪い**	●室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。長時間の予約はしないでください。
クイックブレッド	**膨らみが足りない** 5cm未満	●ベーキングパウダーを入れましたか？ （ドライイーストを入れても膨らみません。） ●材料を分量どおり入れましたか？
クイックブレッド	**バターむらができる（色むら、空洞など）**	●バターは1cm角に切りましたか？ ●室温が15℃以下のときに、バターは5mm角に切りましたか？
クイックブレッド	**周囲に粉が残っている**	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？

	こんなときは	ここを確認してください
ケーキ	**膨らみが足りない**	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
ケーキ	**上部にバターが残っている**	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
ケーキ	**周囲に粉がくっついている**	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
ケーキ	**思ったようなケーキにならない**	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
生チョコ	**分離してしまう**	●乳脂肪分の高い（41％以上）生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。 牛乳を10mL追加すると分離しにくくなります。
生チョコ	**やわらかすぎる**	●ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。 生クリームの量を10～20mL減らしてください。
生チョコ	**パンケース内周囲にチョコレートがくっつく**	●5分以内にパンケースのチョコレートをゴムべらで落とし、追い混ぜを2～3分してください。
ジャム	**固まらない（とろみがない）**	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎていませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ （ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要）
コンポート	**煮崩れた**	●果物が熟しすぎていませんでしたか？ ●果物の種類によっては、煮崩れしやすい品種があります。
コンポート	**シロップのしみこみが悪い部分がある**	●キッチンペーパーで落しぶたをしましたか？ ●シロップから取り出したあと、しみこみの悪い部分を下にして、シロップにつかるようにして冷ましてください。 ●半日～1日置いたくらいが食べ頃です。

よくあるご質問

材料について

質問	回答
国内産の小麦粉でつくれる？	小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12～15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。 ➡日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。 ●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10mL減らしてください。
専用小麦粉でつくれる？	食パン つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができたりすることがありますので、水量を5～10%減らしてください。 フランスパン つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差がでます。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？	使えます。 バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。 (油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。) スキムミルク（大スプーン1）は、牛乳70mL相当です。 ●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。
市販の料理の本の分量でつくれる？	本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。
半斤のパンもつくれる？	材料を半分にしても「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。
自家製の天然酵母は使える？	発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。 ➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。
天然酵母パン種や生種の保存方法は？	天然酵母パン種（P.13） 高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。 ●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限）までに使ってください。 生種（P.39） 生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。 ●1週間以内に使い切ってください。 冷凍・常温は✕（発酵力がなくなる）
ドライイーストの保存方法は？	冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封し、早めに使い切る) ●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限）までに使ってください。 ●冷凍庫では保存しないでください。 （ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため）
パンミックスは、天然酵母のメニューで使える？	食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。 ➡添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種（大2）、水（170mL）を入れる。
米粉パンは、一般の米粉（上新粉）でつくれる？ 指定の粉を使わなくてもいい？	上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。 米粉パン(小麦入り／小麦なし)メニューは、必ず指定の粉をお使いください。 一般の米粉（上新粉）は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。(「食パン」で焼いてください)
指定以外のパン用米粉で米粉パン（小麦入り）はつくれる？	米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまく練ることができず、つくることはできません。
メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？	お使いいただけます。 事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。
ごはんパンに使えるごはんは？	冷めたごはんの温度の目安は30℃以下です。 冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。(P.54) 冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。 保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。
打ち粉は何を使うの？	強力粉をおすすめします。

焼き上がり後・出来上がり後について

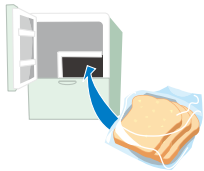
質問	回答
パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？	生地に練りこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。
パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？	水の量を5～10mL減らしてみてください。 打ち粉をすると扱いやすくなります。
パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？	配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。 パン生地、ピザ生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。(目安：20～30分)
パンをうまく切るコツは？	焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。 ●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

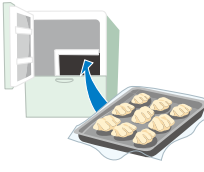
よくあるご質問

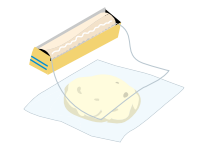
焼き上がり後・出来上がり後について

食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン

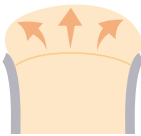
スライスして、１枚ずつラップで包んで冷凍。
できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約２か月です。

バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。
焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。
●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約５分長めにする。

ピザ

伸ばした生地をラップで包んで冷凍。
焼くときは、凍ったまま具材を載せて焼きます。

天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる（「釜のび」）山形パンです。

パンがうまく取り出せないのですが？

パンケースを取り出して２分程度冷ましても取り出しにくいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、５～10分置いてから再度取り出してください。
●時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。
●ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。（フッ素樹脂を傷めます）

失敗した生地は再利用できる？

㋼ 生地のままで焼けていないとき
…など

ドーナツやピザなどに利用できます。
以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

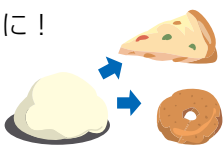
ドライイーストを使うメニュー

●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
➡「ピザ生地」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ（P.34）やピザ（P.35）に！
●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
➡生地を取り出して、ドーナツ（P.34）やピザ（P.35）に！

天然酵母を使うメニュー

➡生地を取り出してドーナツ（P.34）に！

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・ピザ生地 …… １分以内 ・パン生地 …… 10分以内 ・米粉パン（小麦入り）…… 35分以内 ・米粉パン（小麦なし）…… ５分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 …… １分以内 ・米粉パン（小麦なし）…… ５分以内 ・パン生地 …… 10分以内 ・米粉パン（小麦入り）…… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内

メニューやレーズン選択、焼き色をまちがえてスタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー※・レーズン選択・焼き色でスタートさせてください。
※「米粉パン：小麦入り」には変更しないでください。（最初の工程が違うため）

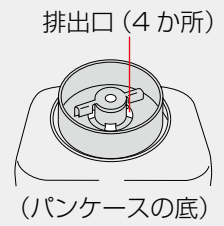
違う羽根を取り付けてスタートした！

「取消」を長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。（そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。）

電源プラグを抜いた！

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」は押さないでください。

途中でまちがって「取消」を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※１回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。（P.34, 35, 58）

故障かな？

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（練らない）	●「米粉小麦入り」の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューや室温により異なります。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞った布巾で拭き、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった（現在の時刻を表示）	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。(P.58)
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ メニューによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。 【セット可能時間例】 メニュー：食パン 現在時刻：午後8時30分 （液晶時刻表示「20:30」） セット可能時刻：午前0時40分～9時30分 （「0：40」～「9：30」） ※上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●食パン 4時間10分～13時間後 ●ソフト食パン 4時間30分～13時間後 ●ごはんパン 4時間10分～13時間後 ●フランスパン 5時間10分～13時間後 ●全粒粉パン 5時間10分～13時間後 ●米粉パン（小麦入り） 2時間40分～13時間後 ●米粉パン（小麦なし） 2時間5分～13時間後 ●天然酵母食パン 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」・「フランスパン」・「全粒粉パン」・「ごはんパン」・「米粉小麦なし」では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.11)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギィーギィー」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「グワングワン」………………モーターが回る音 ●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」… 開閉弁、開閉板の開く音	
途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 （でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない） ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

こんなときは	原　因	直し方
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。（先端で3cmほど動きます）	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命（約2年）です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。（異物などが入るおそれ） ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7)
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。 （お買い上げの販売店へ）
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。 （回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される） 異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 排出口（4か所） （パンケースの底）	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。	

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

こんな表示が出たら…

表示	原因	直し方
停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 （パンの出来栄えは悪くなることがある） ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、調理後に表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷ます。 （出来上がり直後で、1時間程度）
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください。
▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「うまくできない！」(P.52～55)、「故障かな？」「こんな表示が出たら…」(P.60～61)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ホームベーカリー
●品番	SD-BH105
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。 保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

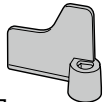
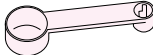
■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	地域	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0512

仕様

電源		交流100V　50／60Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370W	大きさ（約）	幅	24.1cm
	モーター	80W(50Hz)		奥行	30.4cm
		75W(60Hz)		高さ	32.7cm
質量（電池含む）（約）		6.0kg	コードの長さ		1.0m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約0.3Wです。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

コース	メニュー	容量	予約
ドライイースト	食パン	小麦粉　250g	13時間後まで
	早焼き	小麦粉　280g	－
	ソフト	小麦粉　250g	13時間後まで
	フランス	小麦粉　250g	13時間後まで
	全粒粉	小麦粉　250g	13時間後まで
	メロン	小麦粉　150g	－
	パン生地	小麦粉　280g	－
	ピザ生地	小麦粉　280g	－

コース	メニュー	容量	予約
天然酵母	食パン	小麦粉　300g	10時間後まで
	パン生地	小麦粉　300g	－
	生種	ホシノ天然酵母パン種 50g（元種）	－
ごはん／米粉	ごはん	小麦粉　210g	13時間後まで
	米粉小麦入り	米粉　250～300g	13時間後まで
	米粉小麦なし	米粉　300g	13時間後まで
クイック／ケーキ	クイック	小麦粉　180g	－
	ケーキ	小麦粉　180g	－
ジャム／コンポート	ジャム	果物　400g	－
	コンポート	果物　300g	－
生チョコ		チョコレート　160～174g	－

別売品／消耗品

［税込・2012年9月現在］

パン羽根
●品番：ADD96-1431
●希望小売価格：735円

スプーン
●品番：ADD25-143-P0
●希望小売価格：210円

パンケース（完成）
●品番：ADA12-169
●希望小売価格：4,410円

リチウム電池（市販品）
●品番：CR2354
●希望小売価格：315円

計量カップ
●品番：ADD93-143
●希望小売価格：315円

生種容器（ふたなし）
●品番：ADD85-173-P0
●希望小売価格：315円

生種容器ふた
●品番：ADD26-173-P0
●希望小売価格：210円

販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「460＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合　06-6907-1187
■FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。 ●使用中に異常な回転音がする。	事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　ビューティ・リビングビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

DZ50－175
MX0912Y0